Vendredi 21 décembre 2007

Technologie et cuisine

Bruce ayant apporté un siphon (un récipient permettant de mettre sous pression une préparation), nous réalisons une recette très proche d'un produit du commerce appelé « *MaronSuis'* ».

On dissout un pot de 400 gr de crème de marrons (qui est en fait de la crème de châtaignes) dans 60 cl de crème liquide (en chauffant et en remuant tout le temps). Puis on remplit le siphon avec cette préparation, en la passant dans une passoire pour éviter que des morceaux de châtaigne bouchent la douille.

On referme le siphon, puis on ajoute, l'une après l'autre, trois cartouches de gaz, en secouant l'ensemble à chaque fois.

Ce gaz est du N_2O (du protoxyde d'azote). Connu depuis la fin du XVIIIe siècle, on le nomme aussi "**gaz hilarant***" car les personnes qui le respirent se mettent souvent à rire (bêtement...) Mélangé avec du dioxygène et d'autres produits, il est aujourd'hui surtout utilisé lors des opérations de chirurgie et pour rendre els accouchements (un peu) moins douloureux. Il est utilisé comme gaz propulseur dans les bonbonnes de crème chantilly ; son code est le E942.

Après trois heures passées au frais, la mousse de châtaignes est prête à être dégustée. Délicieuse !

Contenu réservé aux élèves

Contenu réservé aux élèves - Contenu réservé aux élèves - Contenu réservé aux élèves - Contenu réservé aux élèves - Contenu réservé aux élèves - Contenu réservé aux élèves - Contenu réservé aux élèves - Contenu réservé aux élèves - Contenu réservé aux élèves - Contenu réservé aux élèves - Contenu réservé aux élèves - Contenu réservé aux élèves - Contenu réservé aux élèves - Contenu réservé aux élèves - Contenu réservé aux élèves - Contenu réservé aux élèves - Contenu réservé aux élèves.

Jeu

Nous réalisons une belle partie de *Loups-garous de Thiercelieux*, qui sera remportée par les villageois...

Éducation Physique et Sportive